



LAVILLA

TAGUNGEN · FESTLICHKEITEN · HOTEL

Interview mit Küchenchef Christoph Gessner

Als Küchenchef des LA VILLA am Starnberger See sind Sie vor allem für das kulinarische Verwöhnprogramm im Rahmen von Tagungen, Hochzeiten und anderen Feierlichkeiten verantwortlich. Lässt sich diese Aufgabe mit der Arbeit in einem klassischen Restaurantbetrieb vergleichen?

Da gibt es in der Tat gravierende Unterschiede. Weil unser Schwerpunkt auf Veranstaltungen liegt, können wir die benötigten Produktmengen wesentlich präziser kalkulieren. Im Gegensatz zu einem À-la-carte-Betrieb fallen bei uns deutlich weniger Lebensmittelreste an, da wir nicht auf Verdacht einkaufen müssen. Ein Steinbutt, der sich 15 Jahre durchs Meer gekämpft hat, wird in unserer Küche komplett verwertet, und das ist doch ein schönes Gefühl!

Wie würden Sie die Ausrichtung Ihrer Küche beschreiben?

Wir kochen klassisch mit mediterranem Einschlag – und setzen dabei moderne Akzente. Bei uns steht das Produkt, das immer von hervorragender Qualität ist, im Mittelpunkt. Bei uns gibt es keine Schäumchen und Pülverchen, geschweige denn ein viereckig zugerüstetes Fischfilet. Unsere Gäste sollen erkennen und schmecken, was sie essen.

Woher beziehen Sie Ihre Produkte?

Produkten aus der unmittelbaren Region geben wir den Vorzug. Unser Milchkalb beispielsweise stammt vom Gut Holzmühle in Seeshaupt, einem Biobetrieb. Die Kälber werden dort mit der Muttermilch aufgezogen und im Gegensatz zu Tieren aus konventioneller Haltung nicht dem Licht ferngehalten. Brote und Gebäck für das Frühstücksbuffet beziehen wir von einem Starnberger Bäcker. Jetzt, ab etwa Mitte April, bekommen wir von einem Fischer hier am See schöne, stattliche Hechte. Da das Wasser des Starnberger Sees eine sehr gute Qualität hat, werden Renken und Saiblinge nicht allzu groß – hier weichen wir auf andere Lieferanten aus.

Gibt es eine kulinarische Richtung, der Sie nichts oder nur wenig abgewinnen können?

Die skandinavische Küche ist nicht so mein Ding. Kochen mit Moosen und Baumrinden: Das bin ich nicht. Das Gleiche gilt für die Molekularküche – die gibt es bei uns nur in homöopathischen Dosen.

Welches Gericht setzen Sie immer wieder auf die Speisekarte, weil die Gäste diesen Klassiker sehr schätzen?

Das „Dreierlei vom Seesaibling“ und die legendären LA VILLA-Fleischpflanzerl. Das Kalbfleisch stammt von unserem Biobauern, dazu kommen Speck und Zwiebel, Semmelbrösel und viel Senf. Unsere Gäste sind ganz scharf darauf. Großen Anklang findet auch unsere Weihnachts-Ente, die im Sous-Vide-Verfahren gegart wird.

Ihre persönliche Lieblingsspeise?

Sie werden lachen: die Fleischpflanzerl meiner Mutter, natürlich mit Kartoffelsalat. Mit diesem einfachen Gericht verbinde ich wundervolle Erinnerungen an gemeinsame Mahlzeiten.

Sie geben Ihr Wissen und Können an Auszubildende weiter ...

... die wir „Chefköche in zehn Jahren“ nennen. Derzeit arbeiten drei Azubis in unserer Küche. Im Herbst wird es einen Event geben, dessen Organisation und Realisation ganz in der Hand dieser jungen Leute liegt. Vom Wareneinkauf über Marketingmaßnahmen bis hin zur Zubereitung der Gerichte werden sie für alles verantwortlich sein. Wir helfen, bleiben dabei aber im Hintergrund.

LA VILLA am Starnberger See

Ferdinand-von-Miller-Straße 39-41, 82343 Niederpöcking

Tel. 08151 – 7706 – 0, Fax 08151 – 7706 – 99

info@lavilla.de, www.lavilla.de, www.facebook.com/LaVillaStarnbergerSee

Instagram lavilla_amstarnbergersee

Weitere Presseinformationen und hochauflösendes Bildmaterial über:

MWPR & Project-Marketing, Michaela Suska

Telefon +49 – (0)89 – 76 75 76 66

Email: michaela.suska@mwpr.de